FQ215

Мікрохвильова піч

Інструкції зі встановлення та експлуатації

Уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.
Для отримання повного спектру послуг зареєструйте свій виріб на веб-сайті за адресою

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Цей посібник на 100% виготовлено з паперу вторинної переробки.

SAMSUNG

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 1 2011-04-19 6:08:00
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Користування цим посібником

Дякуємо за придбання печі для швидкого приготування SAMSUNG.
У цьому посібнику міститься важлива інформація про безпеку та інструкції з користування та догляду за придбаною піччю для швидкого приготування. Перед використанням прочитайте всю інформацію в цьому посібнику та зберігайте його для довідки у майбутньому. Зручний короткий наочний посібник, який пояснює основні операції з піччю, для зручного користування подано всередині верхньої обкладинки.

Інформація з техніки безпеки

- Перед використанням печі уважно прочитайте цей посібник та зберігайте його в надійному місці біля печі для довідки в майбутньому.
- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем зверніться в найближчий сервісний центр або знайдіть відповідну допомогу та інформацію на веб-сайті www.samsung.com.

ВАЖЛИВІ СИМВОЛИ БЕЗПЕКИ І ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

У тексті посібника використовуються такі символи:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.
⚠ УВАГА	Щоб зменшити ризик пожежі, вибуху, ураження електричним струмом або травмування під час користування мікрохвильовою піччю, дотримуйтеся таких основних правил техніки безпеки

	НЕ намагайтеся виконати цю дію.
	НЕ розбирайте виріб.
	НЕ торкайтесь.
	Чітко дотримуйтеся вказівок.
	Вийміть штепсель із розетки.
	Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.
	Примітка
	Важлива інформація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ОБОВ'ЯЗКОВІ ЗНАКИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст з мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Див. розділ «Встановлення мікрохвильової печі».

Під'єднуйте пристрій до розетки відповідної або вищої потужності та використовуйте розетку лише для цього пристрою. Надійно під'єднайте штепсель до мережі. А також не використовуйте подовжувачів.

- Невиконання цих вказівок або увімкнення інших пристроїв у цю ж розетку за допомогою подовжувача можуть призвести до пожежі або ураження електричним струмом.
- Не використовуйте електричний трансформатор. Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст або компанія з обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі, вибуху, пошкодження виробу або травмування користувача.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку.

Не встановлюйте цей пристрій біля опалювальних пристроїв і легкозаймистих матеріалів.
Не встановлюйте цей пристрій у місці з високим вмістом жиру, у вологому чи запиленому приміщенні, а також уникайте контакту пристрою із прямим сонячним промінням та водою (дощ).
Не встановлюйте цей пристрій у місцях, де може витікати газ.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

Цей пристрій треба заземлити належним чином.
Не заземлюйте пристрій до газової труби, пластикової водопровідної труби чи телефонної лінії.

- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху чи пошкоджень пристрою.
- Ніколи не під'єднуйте пристрій до мережі, якщо розетка не заземлена належним чином, а також упевніться, що це здійснено згідно місцевих та державних стандартів.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 2 2011-04-19 6:08:02
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

УВАГА СИМВОЛИ, НА ЯКІ СЛІД ЗВЕРНУТИ УВАГУ ПІД ЧАС ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ

Цей пристрій необхідно розмістити недалеко від розетки.
- Невиконання цих вказівок може призвести до пожежі або ураження електричним струмом через витік струму.

Встановіть пристрій на горизонтальній твердій поверхні, яка може витримати його вагу.
- Невиконання даної вказівки може призвести до незвичних вібрацій, шуму або пошкоджень пристрою.

Встановіть пристрій на належній відстані від стіни.
- В іншому випадку може виникнути пожежа через перегрівання.

Над піччю необхідно забезпечити належний мінімальний простір.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ОБОВ'ЯЗКОВІ ЗНАКИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.
- Від'єднайте штепсель від електромережі та протріть його сухою ганчіркою.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Штепсель слід вмикати в розетку таким чином, щоб кабель був спрямований до підлоги.
- В іншому випадку електричні дроти в кабелі можуть пошкодитись і це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку.
- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Не тягніть і не гніть сильно кабель живлення.
Не перекручуйте і не зв'язуйте кабель живлення.
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не ставте важкі предмети на нього, не стискайте кабель між іншими предметами і не запихайте його в простір між пристроєм і стіною.
- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Не тягніть за кабель, виймаючи штепсель із розетки.
- Виймаючи штепсель із розетки, тримайте за сам штепсель.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо пристрій або кабель пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.

УВАГА СИМВОЛИ, НА ЯКІ СЛІД ЗВЕРНУТИ УВАГУ ПІД ЧАС ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Від'єднуйте пристрій від електромережі, якщо ви не використовуєте його тривалий час, а також під час грози.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ОБОВ'ЯЗКОВІ ЗНАКИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ, НА ЯКІ СЛІД ЗВЕРНУТИ УВАГУ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя. Також не торкайтеся кабелю живлення та пристрою.
- Не використовуйте вентилятор.
- Іскра може спричинити вибух або пожежу.

Не торкайтеся до дверей пристрою, нагрівача чи інших деталей під час готування їжі та одразу після приготування.
- Інакше можна отримати опіки.

Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.

Якщо необхідно перемістити нагрівальні елементи, використовуйте спеціально розроблене для цього обладнання та захисні рукавиці, додані в комплекті з пристроєм, та перевірте, чи після роботи печі температура впала до необхідного рівня (щонайменше через 10 хвилин після роботи в режимі гриль чи в комбінованому режимі).

ЗАВЖДИ використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте посуд із печі, щоб уникнути випадкових опіків.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі.
Причина: гаряче повітря або пара з печі може спричинити опік.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ.
- Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
- Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
- Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.
- Зверніться до лікаря

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 3 2011-04-19 6:08:02
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

Не торкайтеся штепселя вологими руками.

- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.

- Якщо після цього увімкнути штепсель у розетку, може утворитись іскра, яка в свою чергу може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.

Упаковку пристрою зберігайте в недоступному для дітей місці, адже вона може становити для них небезпеку.

- Дитина може задушитись, одягнувши пакет на голову.

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, опіків чи травм.

Ніколи не використовуйте цей пристрій з іншою метою, ніж приготування їжі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Відкривайте щільно закриті ємності (дитячі пляшечки, пляшки з молоком тощо) та робіть ножем дірки в їжі, що має шкарлупу (яйця, каштани тощо), та в горіхах перед їх приготуванням.

- В іншому випадку вони тріснуть і можуть спричинити опіки чи травми.

Не торкайтеся внутрішньої поверхні пристрою одразу після готування, бо внутрішня поверхня гаряча після тривалого нагрівання або після підігрівання невеликої кількості їжі.

- Інакше можна отримати опіки.

Не використовуйте алюмінієву фольгу, металеві предмети (наприклад, контейнери, виделки тощо) та ємності із срібними чи золотими пасочками.

- Це може призвести до виникнення іскор чи пожежі.

Не нагрівайте пластикові чи паперові контейнери, також не використовуйте їх у режимі печі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Будьте уважні, щоб їжа не торкалась до нагрівача під час її приготування в печі.

- Це може призвести до пожежі.

Не перегрівайте їжу.

- Це може призвести до пожежі.

Не нагрівайте їжу, загорнену в папір із журналів чи газет.

- Це може призвести до пожежі.

Не використовуйте та не ставте легкозаймисті розпилювачі чи інші об'єкти біля печі.

- Це може призвести до пожежі або вибуху.

Не відчиняйте дверцята печі, якщо їжа горить.

- Якщо ви відчините дверцята, відбудеться наплив кисню, що може призвести до пожежі.

Не пхайте пальці, чужорідні предмети чи металеві об'єкти (наприклад, голки, шпильки) у вхідні та вихідні отвори. Якщо в такі отвори попав чужорідний предмет, від'єднайте кабель від мережі та зверніться до продавця або найближчого центру обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або травм.

НІКОЛИ не наповнюйте посудину до країв, і вибирайте посудину, яка є зверху ширшою, аніж знизу, щоб під час кипіння запобігти розливанню рідини назовні. Крім того, пляшки з вузьким горлом можуть вибухнути внаслідок перегрівання.

НЕ нагрівайте дитячу пляшечку зі смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання.

НЕ торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.

Не допускайте потрапляння води на кабель живлення або штепсель, а також контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.

Ніколи не використовуйте пристрій, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель.

НЕ вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки її живлення буде автоматично вимкнено. Після цього піч можна буде ввімкнути тільки через 30 хвилин. Краще постійно тримайте в печі склянку з водою. Вода вбиратиме енергію мікрохвиль, якщо піч випадково почне роботу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Якщо пристрій переповнений водою, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо з пристрою чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Не намагайтеся самотужки відремонтувати, розібрати чи вдосконалити пристрій.

- Оскільки контакти знаходяться під високою напругою, доторкання до них може спричинити ураження електричним струмом чи пожежу.
- Також ви можете піддати себе впливу електромагнітних хвиль.
- Якщо пристрій необхідно ремонтувати, зверніться для цього до найближчого сервісного центру.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 4 2011-04-19 6:08:02
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Якщо будь-яка чужорідна субстанція (наприклад, вода) потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

УВАГА СИМВОЛИ, НА ЯКІ СЛІД ЗВЕРНУТИ УВАГУ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампурі, виделки і т. ін. Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів.
Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що спричинить пошкодження печі.

Під час нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

Для приготування чи розігрівання малої кількості продуктів необхідно менше часу.

Якщо для їх приготування встановити звичний час, їх можна перегріти або вони підгорять.

Під час роботи печі (особливо в режимі розмороження) можливе легке клацання.
Причина: це нормальний звук, що видається під час зміни потужності нагрівання.

НІКОЛИ не дозволяйте малим дітям користуватися чи гратися з мікрохвильовою піччю. Не залишайте їх без нагляду біля ввімкненої мікрохвильової печі. Не зберігайте і не ховайте предмети, які викликають інтерес у дітей, безпосередньо над піччю.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.

Будьте обережні, адже після нагрівання напої чи їжа можуть бути дуже гарячі.
- Особливо, годуючи дитину, перевіряйте, чи їжа достатньо охолола.

Будьте обережні під час нагрівання рідин, наприклад води чи інших напоїв.
- Завжди помішуйте під час або після їх готування.
- Краще не користуйтеся слизькими посудинами із вузьким горлом.
- Посуд слід витягувати щонайменше через 30 секунд після розігрівання.
- В іншому випадку вміст може несподівано перелитись та спричинити опіки.

Під час або безпосередньо після готування не доторкайтесь до їжі та будь-якої частини печі.
- Користуйтесь кухонними рукавицями, адже посуд може бути дуже гарячий і ви можете попектись.
- Якщо ви посунете керамічну посудину або іншу багатофункціональну посудину, їжа може розлитись і це може спричинити опіки.

Якщо на поверхні з'явились тріщини, вимкніть пристрій.
- Інакше це може спричинити ураження електричним струмом.

Не шкрябайте скло на дверцятах печі гострим предметом.
- Таким чином скло можна пошкодити або воно розіб'ється.

Не ставайте зверху на пристрій і не ставте на нього жодних предметів (білизну, покриття для печі, запалені свічки, запалені цигарки, посуд, хімічні речовини, металеві предмети тощо).
- Тканина може зачепитися за дверцята.
- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху, пошкоджень пристрою або травм.

Не виконуйте жодних операцій із пристроєм, якщо у вас вологі руки.
- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не розпилюйте матеріал, що випаровується, наприклад інсектицид, на поверхню пристрою.
- Це може бути шкідливим для людей, крім того це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі чи пошкодження пристрою.

Не тисніть та не допускайте удари на дверцята та на внутрішню поверхню пристрою.
- Вони можуть деформуватись, і це може спричинити травми через витік електровипромінювання.
- Через спирання на дверцята пристрій може впасти та спричинити травми.
- Якщо дверцята печі пошкоджено, на використовуйте її та зверніться до найближчого сервісного центру.

Не ставте пристрій на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет.
- Умивальник чи скляний предмет може через це розбитись.

Користуйтеся пристроєм лише після того, як дверцята закрито.
- Якщо використовувати забруднений пристрій, наприклад залишками їжі, він може пошкодитись.

Обережно розгортайте їжу, яку ви щойно вийняли з печі.
- Якщо їжа гаряча, під час розгортання може несподівано вирватись пара і обпекти вас.

Від'єднуючи пристрій від мережі, обережно витягайте штепсель із розетки; в жодному разі не тягніть за кабель живлення.
- Пошкоджений кабель може спричинити коротке замикання, пожежу та/або ураження електричним струмом.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 5 2011-04-19 6:08:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Під час приготування їжі та відкривання дверцят одразу після готування не стійте близько та не нахиляйтеся обличчям близько до пристрою.
- Не дозволяйте дітям підходити близько до пристрою.
- Інакше гарячі частини пристрою можуть спричинити опіки.

Не ставте їжу та важкі предмети на дверцята, коли вони відкриті.
- Їжа або предмет може впасти і спричинити опіки чи травми.

Не охолоджуйте раптово дверцята печі, внутрішню поверхню пристрою та посуд, поливаючи їх водою під час чи одразу після приготування їжі.
- Такі дії можуть пошкодити пристрій. Пара або бризки води можуть спричинити опіки та травми.

Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ОБОВ'ЯЗКОВІ ЗНАКИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

Не чистьте пристрій, розпилюючи воду безпосередньо на його поверхню.
Не використовуйте для цього також бензол, розчинник чи спиртовий засіб.
- Це може призвести до вицвітання, деформування, пошкодження поверхні, пожежі або ураження електричним струмом.

Перед увімкненням режиму чищення або перед технічним оглядом від'єднайте пристрій від мережі, після чого витріть залишки їжі з дверцят та всередині відділення для приготування їжі.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.

Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

УВАГА СИМВОЛИ, НА ЯКІ СЛІД ЗВЕРНУТИ УВАГУ ПІД ЧАС ЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Будьте уважні, щоб не травмуватись під час чищення пристрою (всередині та зовні).
- Ви можете поранитись об гострі кути пристрою.

Не чистьте пристрій парою.
- Адже це може призвести до корозії.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) Не використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:
(1) Дверцята (зігнуті)
(2) Завіси дверцят (зламані або ослаблені)
(3) Ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання. Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під'єднаних до електромережі з низькою напругою.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 6 2011-04-19 6:08:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Зміст

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ 8

ФУНКЦІЇ ПЕЧІ 11

11 Функції печі
12 Приладдя
13 Панель керування

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ 14

14 Налаштування годинника

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ 15

15 Способи підігріву
17 Використання режиму печі
24 Налаштування часу приготування
25 Затримка початку приготування
26 Використання режиму Speed (Швидкого меню)
29 Використання режиму швидкого розмороження
31 Як працює мікрохвильова піч
32 Використання режиму мікрохвиль
42 Вимкнення відтворення звукових сигналів
42 Замок від дітей

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД 43

43 Використання функції очищення парою
44 Чищення мікрохвильової печі

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА КОДИ ПОМИЛОК 45

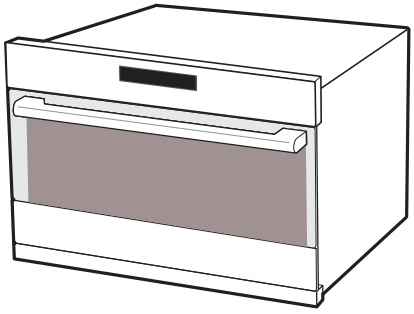
45 Зберігання та ремонт мікрохвильової печі
46 Усунення несправностей
47 Код помилки

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 48

48 Технічні характеристики

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 7 2011-04-19 6:08:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Встановлення мікрохвильової печі



Загальні дані

Технічна інформація

Підключення до електромережі:	230 В змінного струму, 50 Гц
Споживання енергії:	3150 Вт
Розміри (ш х в х г):	596 X 460 X 520 мм

Цей пристрій відповідає нормативним актам Європейського Союзу

Утилізація упаковки та пристрою
Упаковка придатна для переробки.
Упаковка може складатися із таких матеріалів:
- картон;
- поліетиленова плівка;
- полістирол без фреону (твердий пінопласт).

Відповідально ставтеся до утилізації цих матеріалів, дотримуючись державних норм.

Органи влади можуть надавати інформацію щодо відповідальної утилізації побутових пристроїв.

Безпека
Пристрій має під'єднувати лише кваліфікована особа.

Комбіновану піч із функцією пароварки НЕ призначено для комерційного використання. Її призначено виключно для побутового використання.

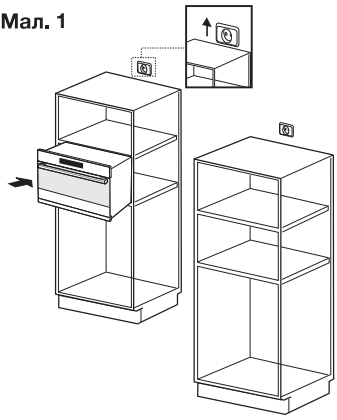
Пристрій нагрівається під час використання і залишається гарячим після використання. Слідкуйте, щоб діти не обпеклися.

Підключення до електромережі
Живлення, до якого під'єднується пристрій, має відповідати національним і місцевим нормам.

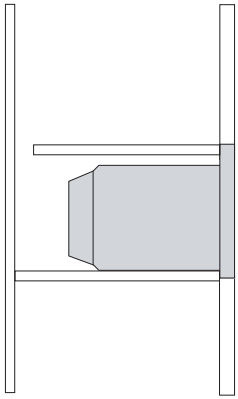
Якщо потрібно створити постійне з'єднання, упевніться, що застосовується багатополюсний перемикач з відстанню між контактами щонайменше 3 мм.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 8 2011-04-19 6:08:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Мал. 1

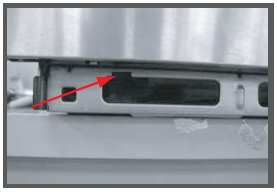


Мал. 2

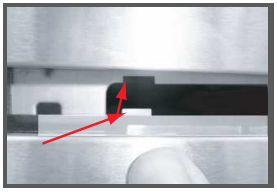


Мал. 3

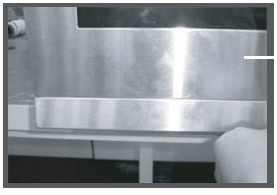
Мал. 3,1



Мал. 3,2

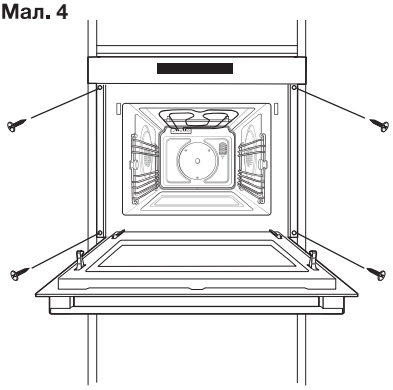


Мал. 3,3

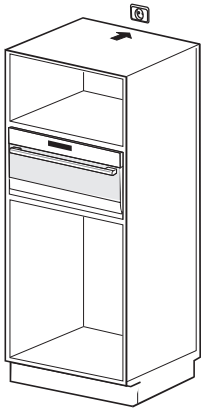


Мал. 3,4

Мал. 4



Мал. 5



FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 9 2011-04-19 6:08:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Мал. 1 Вставте мікрохвильову піч у спеціальне відділення (не до кінця). Підведіть кабель до джерела живлення.

Мал. 2 Вставте мікрохвильову піч у відділення повністю.

Мал. 3 Мал. 3,1 на виробі є квадратні отвори.

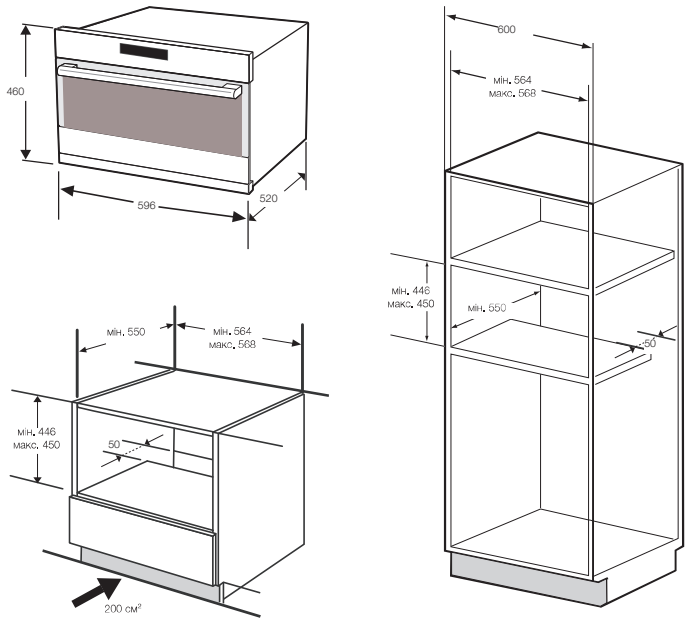
Мал. 3,2 вирівняйте гачки блока DECO з квадратними отворами.

Мал. 3,3 нахиливши блок DECO, вставте гачки в квадратні отвори.

Мал. 3,4 для встановлення притисніть донизу.

Мал. 4 За допомогою чотирьох гвинтів із комплекту (4 x 20 мм) зафіксуйте мікрохвильову піч.

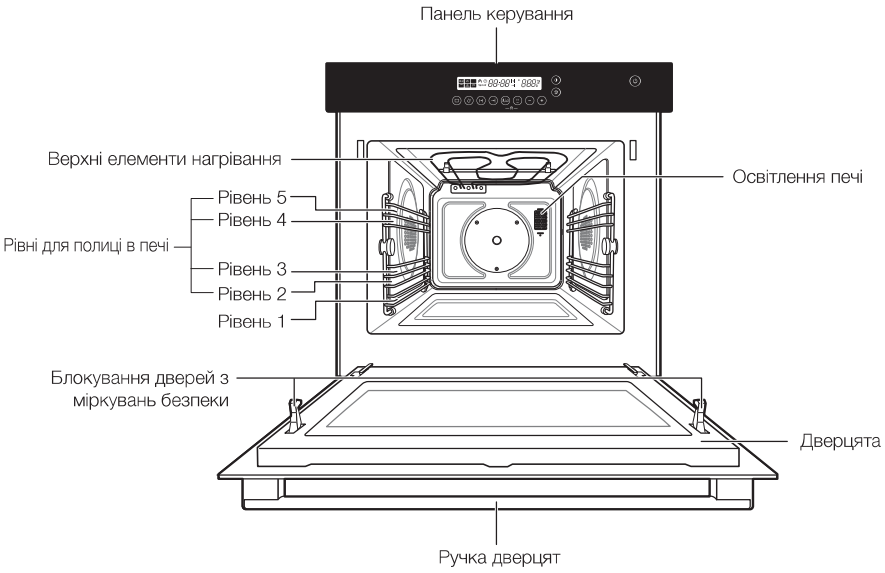
Мал. 5 Під'єднайте піч до електромережі. Перевірте, чи пристрій працює.



FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 10 2011-04-19 6:08:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Функції печі

ФУНКЦІЇ ПЕЧІ



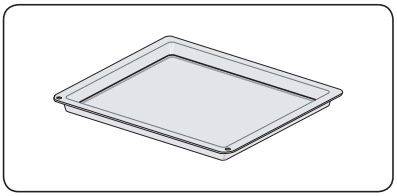
Примітка

- Рівні для полиці пронумеровані знизу догори.
- Рівні 4 і 5 використовуються переважно для функції грилю.
- Зазвичай рівень мікрохвиль використовується для режиму мікрохвиль.
- Щоб підібрати відповідний рівень полиці для конкретної страви, дивіться посібник із приготування їжі, що додається в комплекті з цим буклетом.

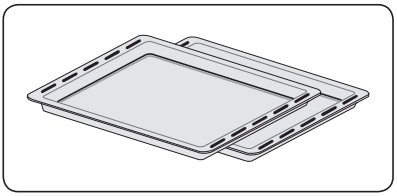
FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 11 2011-04-19 6:08:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

ПРИЛАДДЯ

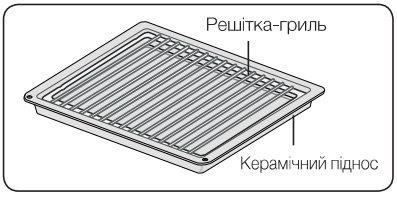
Мікрохвильова піч постачається із таким приладдям.



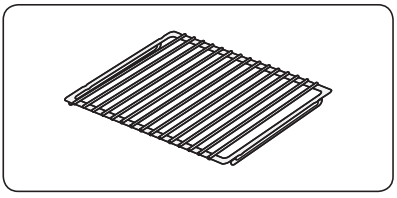
1 Керамічний піднос (використовується для режиму мікрохвиль)



2 Дві форми для випікання (НЕ для використання у режимі мікрохвиль)



3 Решітка-гриль для керамічного підносу (використовується для режиму швидкого меню і гриля)



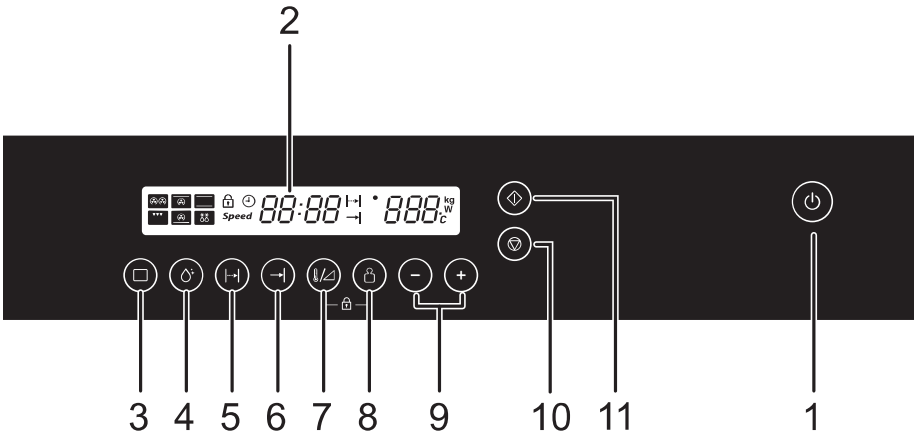
4 Решітка (Не для використання у режимі мікрохвиль)

Примітка

Щоб вибрати відповідне для певної страви приладдя, див. вказівки щодо приготування у цьому посібнику.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 12 2011-04-19 6:08:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. КНОПКА РЕЖИМУ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ
2. ДИСПЛЕЙ
3. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ
4. КНОПКА ПАРОВОГО ОЧИЩЕННЯ
5. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ
6. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПУСКУ
7. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
8. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ВАГИ
9. КНОПКА РЕГУЛЮВАННЯ
10. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ
11. КНОПКА ПУСКУ

Кнопка режиму енергозбереження

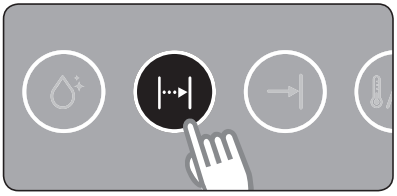
- Після натиснення цієї кнопки підсвітка кнопок вимкнеться, і в результаті усі кнопки, окрім кнопки режиму енергозбереження, стануть неактивними.
- Щоб увімкнути підсвітку кнопок і, відповідно, активувати їх, натисніть кнопку режиму енергозбереження ще раз.
- Якщо впродовж 5 хвилин не натиснути будь-яку кнопку, буде встановлено режим енергозбереження.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 13 2011-04-19 6:08:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

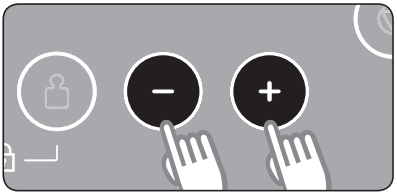
Перед початком роботи

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

У випадку під'єднання живлення вперше, перед тим як використовувати виріб, налаштуйте час. Після першого вмикання пристрою ДИСПЛЕЙ засвітиться. Через три секунди на ДИСПЛЕЇ почне блимати символ режиму **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ** та індикація «12:00».

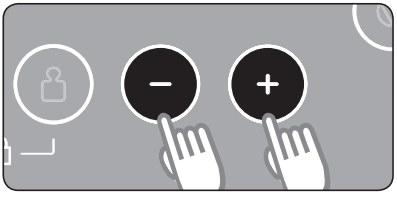


1 Натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ**. Почне блимати індикація «12».

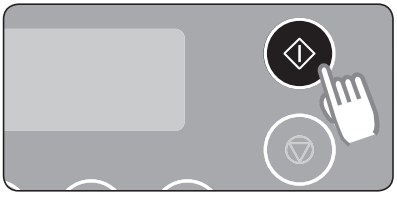


2 Натискайте кнопку **РЕГУЛЮВАННЯ**, щоб встановити години.

3 Натисніть кнопку **ПУСКУ** ще раз. Почне блимати індикація «00».



4 Натискайте кнопку **РЕГУЛЮВАННЯ**, щоб встановити хвилини.



5 Натисніть кнопку **ПУСКУ** ще раз. Годинник налаштується сам через 5 секунд.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 14 2011-04-19 6:08:05
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Використання печі

СПОСОБИ ПІДІГРІВУ

У таблиці нижче подано різні режими підігрівання і налаштування, які пропонує піч. Щоб вибрати відповідний режим і налаштування для приготування страв за вашими рецептами, читайте вказівки щодо приготування на наступних сторінках.

Режим печі

У таблиці нижче вказано різноманітні режими та способи налаштування печі.
Таблиці для кожного з режимів, подані в посібнику з приготування їжі, слугують рекомендаціями щодо приготування.

Режим	Опис
	Режим подвійної конвекції Продукти готуються за допомогою гарячого повітря, яке виходить із лівої і правої стінок печі. Цей режим забезпечує рівномірне підігрівання та ідеально підходить для випікання.
	Режим конвекції + верхній нагрівальний елемент Поєднання гарячого повітря і верхнього нагрівального елемента. Цей режим ідеально підходить для утворення хрусткої скоринки та підсмажування. Рекомендується для приготування м'ясних страв.
	Режим звичайного нагрівання Продукти готуються за допомогою верхнього та нижнього нагрівальних елементів. Таке налаштування підходить для випікання та смаження.
	Режим гриля Продукти готуються за допомогою верхнього нагрівального елемента.
	Режим конвекції + нижній нагрівальний елемент Поєднання гарячого повітря і нижнього нагрівального елемента. Цей режим підходить для утворення хрусткої скоринки та підсмажування.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 15 2011-04-19 6:08:05
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Режим Speed (Швидке меню)

Режим	Опис
	Вибір одного з 12 попередньо встановлених налаштувань швидкого меню для зручнішого варіння, смаження або випікання улюблених страв. Час приготування і рівень потужності встановлюються автоматично. Щоб почати приготування, просто виберіть цю програму та вкажіть вагу продукту.

Режим швидкого розмороження

Режим	Опис
	Вибір одного з 5 попередньо встановлених налаштувань швидкого розморожування. Час розмороження та рівень потужності встановлюються цими програмами автоматично. Щоб почати розморожування, просто виберіть цю програму та вкажіть вагу продукту.

Режим мікрохвиль

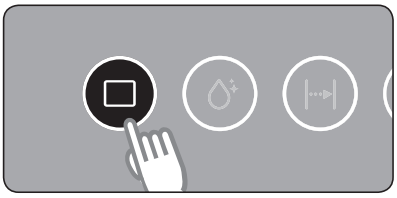
Режим	Опис
	Мікрохвильова енергія використовується для приготування і розмороження продуктів. Вона забезпечує швидке та ефективне приготування страв без втрати кольору та форми продуктів. Для приготування різних страв рівень потужності та час приготування встановлюються вручну.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 16 2011-04-19 6:08:05
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПЕЧІ

У цьому режимі доступні 5 налаштувань. Щоб вибрати відповідний режим, читайте вказівки щодо приготування на стор. 19-23.

Налаштування режиму печі

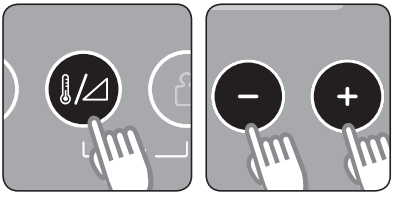


1 Натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ** і виберіть потрібний режим.

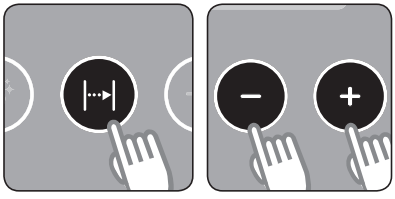
	Подвійна конвекція	180°C
	Конвекція + верхній нагрівальний елемент	180°C
	Звичайне нагрівання	200°C
	Гриль	220°C
	Конвекція + нижній нагрівальний елемент	180°C

Примітка

Для регулювання температури нагрівальний елемент режиму конвекції і нагрівальний елемент гриля постійно вмикаються та вимикаються.



2 Щоб змінити температуру, натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ**, а тоді натискайте кнопку **РЕГУЛЮВАННЯ**.



3 Щоб встановити час приготування страви, натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**, тоді за допомогою кнопки **РЕГУЛЮВАННЯ** виберіть потрібний час приготування страви.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 17 2011-04-19 6:08:06
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

4 Натисніть кнопку **ПУСКУ**.
► На дисплеї засвітиться індикатор ТЕМПЕРАТУРИ, який після досягнення потрібної температури почне блимати.

Примітка

1) Під час приготування кнопки **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** і **ТЕМПЕРАТУРИ** доступні для зміни налаштувань.
2) У режимі печі нагрівальний елемент режиму конвекції і верхній та нижній нагрівальні елементи час від часу вмикаються і вимикаються для регулювання температури.
3) Для відображення на дисплеї температури всередині печі під час приготування одночасно натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ /РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ**.

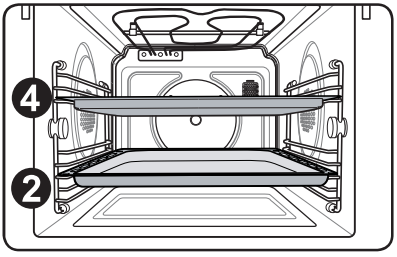
Важлива інформація

Використовуючи режим печі, перевіряйте, чи скляний посуд розрахований на температуру 40-250 °C.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 18 2011-04-19 6:08:06
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Режим подвійної конвекції ( )

Продукти готуються за допомогою гарячого повітря, яке виходить із лівої і правої стінок печі. Цей режим забезпечує рівномірне підігрівання та ідеально підходить для випікання.



Якщо одночасно використовуються дві форми для випікання, встановлюйте їх на рівні 2 та 4.

* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання.
У разі використання режиму подвійної конвекції рекомендується попередньо нагрівати піч.

Продукти	Рівень полички	Температура (°C)	Приладдя	Час (год.)
Горіховий кекс квадратної форми	2	160-170	Решітка	1:00-1:10
Лимонний кекс круглої форми або у формі чаші	2	150-160	Решітка	0:50-1:00
Бісквіт	3	150-160	Решітка	0:35-0:45
Основа для фруктової начинки	3	150-170	Решітка	0:25-0:35
Плаский фруктовий струдель (дріжджове тісто)	3	150-170	Форма для випікання	0:30-0:40
Круасани	3	170-180	Форма для випікання	0:10-0:15
Булочки	2	180-190	Форма для випікання	0:10-0:15
Печиво	3 / 4	160-180	Дві форми для випікання	0:10-0:20

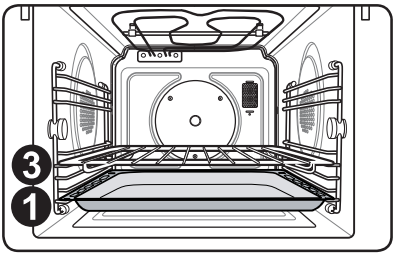
Примітка

Рекомендується попередньо нагріти.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 19 2011-04-19 6:08:07
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Режим конвекції + верхній нагрівальний елемент ( )

Поєднання гарячого повітря і верхнього нагрівального елемента. Цей режим ідеально підходить для утворення хрусткої скоринки та підсмажування. Цей режим рекомендується для приготування м'ясних страв.



Під час приготування м'яса встановіть решітку на рівні 3, а форму для випікання – на рівні 1 для збирання рідини.

* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для смаження.
У разі використання режиму конвекції + верхній нагрівальний елемент рекомендується попередньо нагрівати піч.
Покладіть м'ясо на решітку, виберіть рівень полички відповідно до таблиці, а на рівні 1 встановіть форму для випікання для збирання жиру.

Продукти	Рівень полички	Температура (°C)	Приладдя	Час (год.)
Смажена яловичина / 1 кг, середньо просмажена	3 / 1	170-190	Решітка / форма для випікання	1:00-1:30
Лопатка свинини / рулет, 1 кг	3 / 1	180-200	Решітка / форма для випікання	1:30-2:00
Смажене ягня / нога ягняти 0,8 кг	2 / 1	190-210	Решітка / форма для випікання	0:50-1:20
Курка ціла Курятина, 1 кг	3 / 1	170-190	Решітка / форма для випікання	0:50-1:10
Форель (ціла рибина) 2 шт. / 0,5 кг	4 / 1	170-180	Решітка / форма для випікання	0:30-0:40
Грудинка качки, 0,3 кг	4 / 1	180-200	Решітка / форма для випікання	0:25-0:35

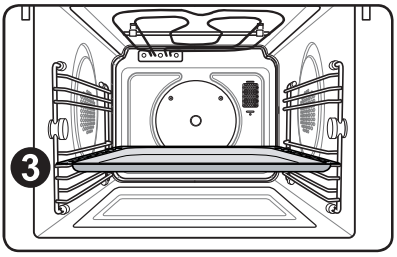
Примітка

Рекомендується попередньо нагріти.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 20 2011-04-19 6:08:07
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Режим звичайного нагрівання ( )

Продукти готуються за допомогою верхнього та нижнього нагрівальних елементів. Таке налаштування підходить для випікання та смаження.



Зазвичай форма для випікання або решітка встановлюються на рівні 3.

* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання.
У разі використання режиму звичайного нагрівання рекомендується попередньо нагрівати піч.

Продукти	Рівень полички	Температура (°C)	Приладдя	Час (год.)
Лазанья	3	200-220	Решітка	0:25-0:35
Овочева запіканка	3	180-200	Решітка	0:20-0:30
Картопляна запіканка	3	180-200	Решітка	0:25-0:35
Заморожена піца, багети	3	160-180	Форма для випікання	0:10-0:15
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	3	200-220	Форма для випікання	0:15-0:20
Мармуровий кекс	3	180-200	Решітка	0:50-1:10
Здобні булочки	3	180-200	Решітка	0:10-0:15
Печиво	4	180-200	Форма для випікання	0:08-0:15

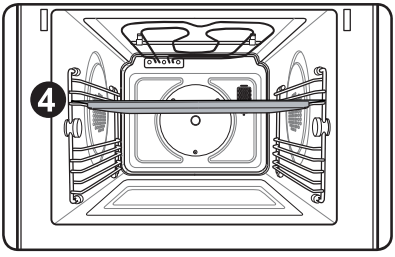
Примітка

Рекомендується попередньо нагріти.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 21 2011-04-19 6:08:07
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Режим гриля ( )

Продукти готуються за допомогою двох верхніх нагрівальних елементів.



Зазвичай у режимі гриля керамічний піднос із решіткою-гриль встановлюється на рівні 4.

* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для приготування у режимі гриля.
Встановіть температуру гриля 220 °C. Час попереднього нагрівання печі становить 3 хвилини.

Продукти	Рівень полички	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Приладдя
Кебаб	4	8-10	6-8	Решітка-гриль із керамічним підносом
Стейки зі свинини	4	7-9	5-7	Решітка-гриль із керамічним підносом
Ковбаски	4	4-6	3-5	Форма для випікання
Шматки курки	4	10-15	8-10	Решітка-гриль із керамічним підносом
Стейки з лосося	4	8-12	6-10	Решітка-гриль із керамічним підносом
Порізані овочі	5	5-7	3-5	Форма для випікання
Тости	5	2-3	1-2	Решітка
Тости із сиром	5	4-5	-	Решітка

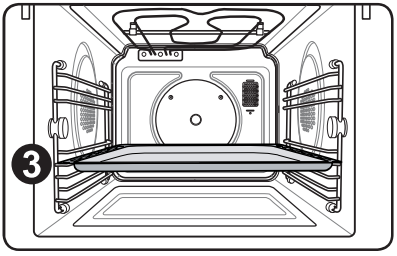
Примітка

Для готування в режимі гриль радимо використовувати температуру 220 °C. Також радимо попередньо нагрівати піч протягом трьох хвилин.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 22 2011-04-19 6:08:07
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Режим конвекції + нижній нагрівальний елемент ( )

Продукти готуються за допомогою гарячого повітря і нижнього нагрівального елемента. Цей режим підходить для утворення хрусткої скоринки та підсмажування.



Зазвичай форма для випікання або решітка встановлюються на рівні 3.

* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-250 °C.

Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання.
У разі використання режиму подвійної конвекції рекомендується попередньо нагрівати піч.

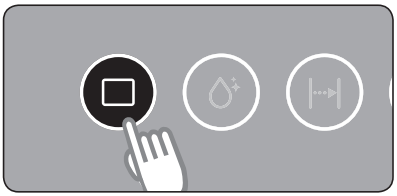
Продукти	Рівень полички	Температура (°C)	Приладдя	Час (год.)
Свіжа піца	3	180-200	Форма для випікання	15-25
Охолоджений попередньо випечений пиріг із заварним кремом і начинкою / пиріг	2	180-200	Решітка	10-15
Заморожена піца (з розпушувачем)	2	180-200	Форма для випікання	15-20
Заморожена піца	3	200-220	Решітка	10-15
Охолоджена піца	3	180-220	Форма для випікання	8-15
Заморожена випічка з листкового тіста з фруктовою начинкою	2	180-200	Форма для випікання	10-15

Примітка

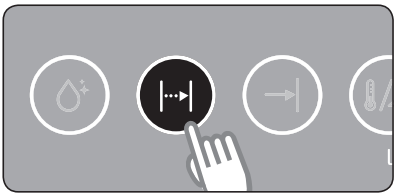
Рекомендується попередньо нагріти.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 23 2011-04-19 6:08:08
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

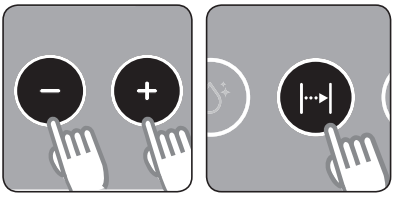


1 Натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ** і виберіть потрібний режим.



2 Натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**.

Примітка. Якщо протягом 5 секунд не скористатися панеллю керування, почне блимати кнопка пуску.



3 Натисніть кнопки **РЕГУЛЮВАННЯ** і **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**.

1) Через 5 секунд налаштування часу приготування закінчиться автоматично та почне блимати кнопка **ПУСКУ**.
2) Для закінчення налаштування часу приготування натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**.

4 Натисніть кнопку **ПУСКУ**, і піч одразу почне приготування страви.

5 Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал, і піч вимкнеться.

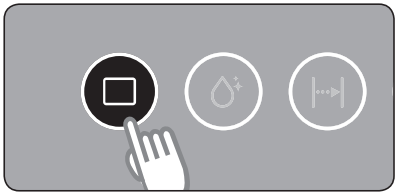
Примітка

Збільшення/зменшення часу приготування. Для кращого результату під час приготування можна змінювати час приготування за допомогою кнопки **РЕГУЛЮВАННЯ**.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 24 2011-04-19 6:08:08
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

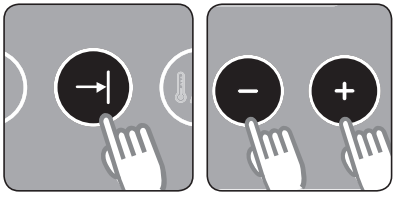
ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ ПРИГОТУВАННЯ

Наприклад. Поточний час: 12:00.
Час приготування: 2:00, а приготування потрібно завершити о 18:00.

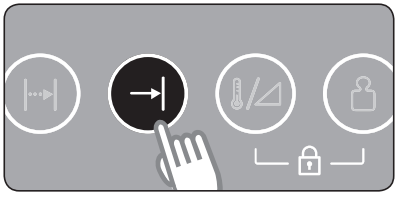


1 Натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ** і виберіть потрібний режим.

2 Натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** і введіть потрібне значення часу. (2:00)



3 Натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПУСКУ**.
► Введіть потрібний час ПОЧАТКУ приготування. (18:00)



4 Натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПУСКУ**.
► Піч автоматично розпочне приготування їжі у встановлений час (18:00:00).
► Після початку приготування на дисплеї з'явиться час приготування.

Примітка

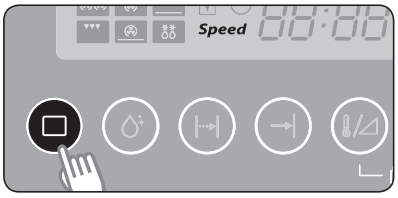
- Після завершення часу затримки на дисплеї з'явиться час початку приготування.
- До початку приготування із затримкою час приготування і час початку приготування можна змінити.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 25 2011-04-19 6:08:08
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

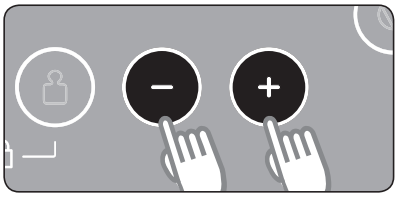
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ SPEED (ШВИДКОГО МЕНЮ)

У режимі швидкого меню доступні 12 попередньо встановлених налаштувань для зручнішого варіння, смаження або випікання улюблених страв. Час приготування і рівень потужності встановлюються автоматично. Щоб почати приготування, просто виберіть одне з 12 налаштувань і вкажіть вагу.

Налаштування режиму Speed (Швидкого меню)

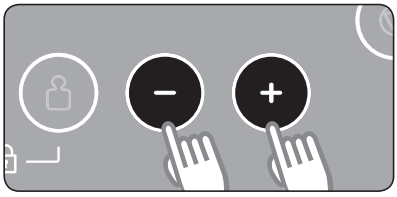


1 Натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ** і виберіть режим швидкого меню.

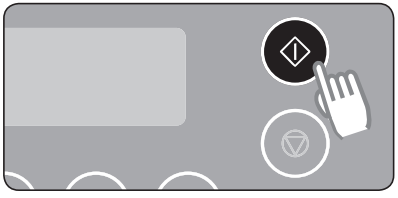


2 За допомогою кнопки **РЕГУЛЮВАННЯ** виберіть потрібне налаштування режиму швидкого меню. Дивіться таблицю з описом 12 програм режиму швидкого меню на стор. 27-28.

3 Щоб змінити значення ваги, натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ВАГИ**.



4 За допомогою кнопки **РЕГУЛЮВАННЯ** виберіть потрібну вагу.



5 Натисніть кнопку **ПУСКУ**.

Примітка

- Деякі налаштування режиму швидкого меню передбачають безперервне приготування. Інші вимагають перевертання їжі під час приготування. Піч повідомляє про необхідність перевертання, подаючи звуковий сигнал.
- На дисплеї відображається температура, встановлена під час вибору налаштування режиму швидкого меню.
- Змінити температуру та час під час приготування неможливо.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 26 2011-04-19 6:08:08
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Інструкції із використання налаштувань режиму автоматичного швидкого меню

У таблиці нижче подано 12 автоматичних програм для приготування страв. У ній подано розміри порцій, час витримки та відповідні рекомендації. Ці автоматичні програми пропонують спеціальні режими приготування, розроблені для зручного приготування.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
1	Заморожена піца	0,1-0,2 0,2-0,3 0,3-0,4 0,4-0,5	Решітка-гриль із керамічним підносом	4	Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриля із керамічним підносом.
2	Заморожені чіпси для приготування у печі	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8	Форма для випікання	3	Розкладіть заморожені чіпси для приготування у духовці в металеву форму для випікання.
3	Заморожені крокети	0,4-0,5 0,5-0,6 0,6-0,7 0,7-0,8	Решітка-гриль із керамічним підносом	4	Рівномірно розкладіть заморожені картопляні крокети на решітку-гриль із керамічним підносом.
4	Заморожена лазанья	0,3-0,4 0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Керамічний піднос	3	Покладіть заморожену лазанью у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Після підігрівання залиште страву на 3-4 хвилини.
5	Заморожені рибні філе для гриля	0,3-0,4 0,5-0,6 0,7-0,8	Керамічний піднос	3	Покладіть заморожену рибну запіканку у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Дайте постояти 3-4 хвилини після приготування.
6	Шматки курки	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8 0,8-1,0	Решітка-гриль із керамічним підносом	4	Полийте охолоджені шматки курки олією і посипте спеціями. Покладіть на решітку-гриль із керамічним підносом шкіркою донизу. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Після приготування залиште страву на 2 хвилини.
7	Ціла курка	0,8-0,9 1,0-1,1 1,2-1,3 1,4-1,5	Решітка-гриль із керамічним підносом	3	Полийте охолоджену тушку курчати олією і посипте спеціями. Покладіть на решітку-гриль із керамічним підносом грудинкою донизу. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Після приготування залиште страву на 5 хвилини.
8	Стейки з яловичини	0,3-0,6 0,6-0,8	Решітка-гриль із керамічним підносом	4	Покладіть стейки один біля одного посередині решітки-гриль із керамічним підносом.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 27 2011-04-19 6:08:08
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
9	Смажена яловичина	0,7-0,8 0,9-1,0 1,1-1,2 1,3 -1,5	Решітка-гриль із керамічним підносом	3	Замаринуйте смажену яловичину та покладіть її на решітку-гриль із керамічним підносом жирною стороною донизу. Оберніть, як тільки піч почне видавати звукові сигнали. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу та залиште на 5-10 хвилин.
10	Смажена картопля	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8 0,8-1,0	Решітка-гриль із керамічним підносом	4	Помийте картоплю і проколіть шкірку вилкою. Покладіть картоплини (кожна 200-250 г) одна біля одної на решітку-гриль із керамічним підносом. Після приготування залиште страву на 3-5 хвилин.
11	Кондитерські вироби	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Керамічний піднос	3	Викладіть тісто у відповідного розміру круглу посудину для випікання із термостійкого скла. Цю програму можна використовувати для всіх видів збитого рідкого тіста, наприклад мармурового, лимонного та горіхового пирогів.
12	Здобні булочки	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка	3	Викладіть тісто для кексів у відповідну металеву посудину на 12 кексів. Поставте посудину на решітку. Якщо вага кекса становить 45 г, радимо готувати орієнтовно 0,5-0,6 кг загальної ваги, у випадку ваги кекса у 65 г – 0,7-0,8 кг.

Важлива інформація

Більшість налаштувань режиму Speed (Швидкого меню) для підігрівання їжі використовують мікрохвильову енергію. Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій з вибору посуду та інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.

Попередження

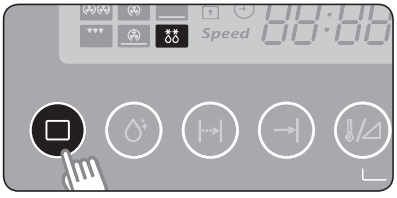
Коли пристрій працює у комбінованому режимі, у зв'язку з високими температурами діти можуть користуватися ним тільки під наглядом дорослих.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 28 2011-04-19 6:08:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

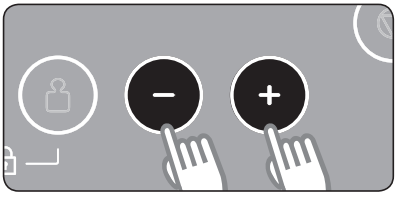
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Налаштування режиму швидкого розморожування

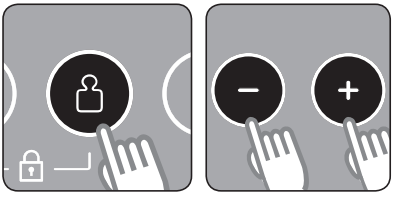
Режим розмороження передбачає п'ять автоматичних програм. Час розмороження та рівень потужності встановлюються цими програмами автоматично. Щоб почати розмороження, просто виберіть цю функцію і вкажіть вагу продукту.
Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти посередині керамічного підноса. Рівень розташування – 1. Закрийте дверцята.



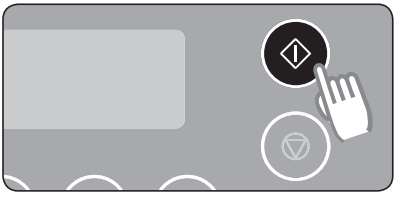
1 Натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ** і виберіть режим швидкого розмороження ( ).



2 Натисніть кнопку **РЕГУЛЮВАННЯ**, щоб вибрати потрібне налаштування режиму розмороження.
Дивіться таблицю з описом 5 програм режиму швидкого розмороження на стор. 31.



3 Натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ВАГИ** і введіть потрібне значення ваги за допомогою кнопки **РЕГУЛЮВАННЯ**.



4 Натисніть кнопку **ПУСКУ**, щоб розпочати роботу вибраного режиму.

Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне індикація завершення. Після цього звуковий сигнал лунатиме щохвилини протягом 3 хвилин.

Результат

- Почнеться процес розмороження.
- Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.

Важлива інформація

- Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.
- Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію приготування/підігрівання у режимі мікрохвиль із рівнем потужності 180 Вт. Детальнішу інформацію дивіться у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 40.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 29 2011-04-19 6:08:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Інструкції із використання налаштувань режиму автоматичного швидкого розмороження

В поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці програми використовують лише мікрохвильову енергію. Перед розмороженням продуктів зніміть із них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, птицю і рибу на керамічний піднос.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полички	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	М'ясо	0,2-2,0	Керамічний піднос	1	20-90	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2	Птиця	0,2-2,0	Керамічний піднос	1	20-90	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3	Риба	0,2-2,0	Керамічний піднос	1	20-60	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4	Хліб/ Випічка	0,1-1,0	Керамічний піднос	1	10-30	Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть випічку на керамічний піднос і за можливості після подачі звукового сигналу оберніть. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Кладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, тортів із сиру та листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів з шоколадним верхом.
5	Фрукти	0,1-1,0	Керамічний піднос	1	5-15	Рівномірно розкладіть заморожені фрукти на керамічний піднос. Ця програма підходить для таких продуктів, як малина, суміш ягід і тропічних фруктів.

Важлива інформація

- Режим швидкого розмороження використовує енергію мікрохвиль для нагрівання їжі.
- Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій з вибору посуду та інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 30 2011-04-19 6:08:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

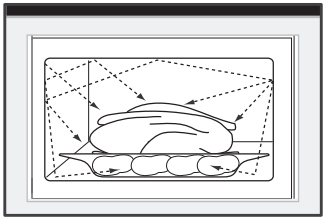
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розмороження продуктів;
- приготування їжі.

Принципи приготування їжі



1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються за допомогою відповідної системи змішування і розповсюдження. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:

- кількості та густини;
- вмісту води;
- початкової температури (охолоджені чи кімнатної температури).

Важлива інформація

Оскільки їжа всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як їжу вийнято з печі.

Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв та цій інструкції, щоб отримати:

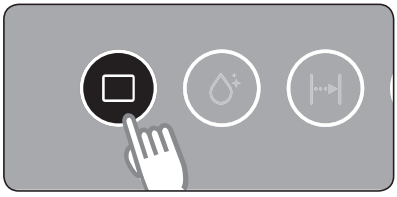
- рівномірно приготовану їжу до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 31 2011-04-19 6:08:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

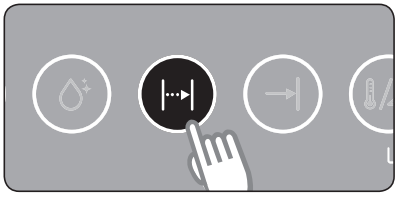
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ

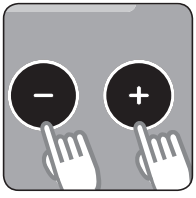
Мікрохвилі – це високочастотні електромагнітні хвилі. Під час готування за допомогою мікрохвиль їх енергія проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром і цукром. Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

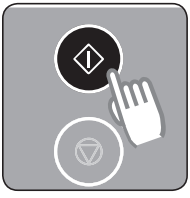
Налаштування режиму мікрохвиль



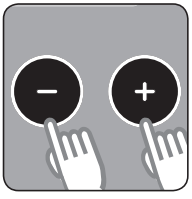
1 Натисніть кнопку **ВИБОРУ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ**. На дисплеї відобразиться час приготування та рівень потужності.



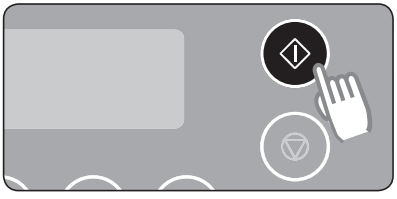




2 Щоб змінити налаштування часу приготування, натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**, а тоді за допомогою кнопки **РЕГУЛЮВАННЯ** виберіть потрібний час. Після завершення налаштувань кнопка **ПУСКУ** миготітиме. Якщо змінювати рівень потужності не потрібно, натисніть кнопку **ПУСКУ**, щоб почати готування.



3 Щоб змінити рівень потужності, натисніть кнопку **НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ** і за допомогою кнопки **РЕГУЛЮВАННЯ** виберіть потрібний рівень потужності. Щодо часу готування та рівнів потужності дивіться посібники з приготування їжі на стор. 35-41.



4 Натисніть кнопку **ПУСКУ**, щоб почати приготування їжі.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 32 2011-04-19 6:08:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Відомості щодо рівнів потужності мікрохвиль

Рівень потужності	Відсотки (%)	Вихідна потужність (Вт)	Примітка
ВИСОКИЙ	100	900	Для розігрівання рідин.
ВИСОКИЙ НИЗЬКИЙ	83	750	Для розігрівання та приготування їжі.
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	67	600	Для розігрівання та приготування їжі.
СЕРЕДНІЙ	50	450	Для приготування м'яса та розігрівання делікатних продуктів.
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	33	300	
РОЗМОРОЖЕННЯ	20	180	Для розморожування та тривалого готування.
НИЗЬКИЙ	11	100	Для розморожування делікатних продуктів.

Інструкції з використання посуду в режимі мікрохвильової енергії

Посуд, що використовується в режимі мікрохвильової енергії, має пропускати мікрохвилі для їх проникнення в структуру продуктів. Метали, такі як нержавіюча сталь, алюміній та мідь, відбивають мікрохвилі. Тому металевий посуд використовувати заборонено. Безпечним для застосування є посуд із позначкою «Для мікрохвильової печі». Докладніші відомості щодо відповідності кухонного приладдя подано в таблиці нижче. У режимі мікрохвиль необхідно використовувати керамічний піднос, розміщуючи його на рівні 1.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓x	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для запіканки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин. Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові стаканчики та контейнери	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі. Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	x	Може спалахнути.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 33 2011-04-19 6:08:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	x	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	x	Може спричинити іскріння.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	x	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	x	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓x	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

Примітка

«Іскріння» означає виникнення іскор у печі.

✓ : рекомендовано

✓x : використовувати з обережністю

x : небезпечно

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 34 2011-04-19 6:08:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Посібник із приготування їжі в режимі мікрохвиль

Загальні вказівки

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті.

Використання кришки під час приготування їжі

Потрібно накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється у пару та впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами, наприклад керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або плівкою для використання у мікрохвильовій печі.

Час витримки

Після приготування важливо залишити страву на рекомендований час витримки, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму.

Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці.
Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення.
Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150	600	5-7	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300	600	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Горошок	300	600	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300	600	7½-8½	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква, горох, кукурудза)	300	600	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (по-китайськи)	300	600	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 35 2011-04-19 6:08:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте один раз під час і після приготування.
Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте кришкою і залиште на 3 хвилини.

Підказка.

Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Примітка

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (900 Вт).

Страва	Порція (г)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 500	3-4 6-7	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250	5-6	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250	4-5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 500	4-5 7-8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть стеблами досередини.
Цукіні	250	3-4	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте страву, доки не зм'якнуть.
Баклажани	250	3-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250	3-4	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 250	1-2 2-3	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250	4-5	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250	4-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 36 2011-04-19 6:08:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Страва	Порція (г)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Картопля	250 500	4-5 7-8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250	5-6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою (зауважте, що під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення часу приготування помішайте страву перед тим, як залишити її постояти. Посоліть, додайте приправи та масло. Зауважте, що після завершення часу приготування рис може увібрати не всю воду.

Макарони візьміть велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. На час витримки накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 375	900	15-16 17½-18½	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води
Коричневий рис (пропарений)	250 375	900	20-21 22-23	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води
Змішаний рис (тонкий + дикий рис)	250	900	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250	900	17-18	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250	900	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 37 2011-04-19 6:08:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Розігрівання

Мікрохвильова піч дозволяє значно швидше підігрівати їжу, ніж звичайна піч.

Розміщення і використання кришки

Не підігрівайте страви великого розміру (наприклад, великий шматок м'яса), адже вони висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Для кращого результату підігрівайте невеликі порції. Накривання їжі під час підігрівання також запобігає її висушуванню.

Рівні потужності

Для підігрівання їжі можна використовувати різні рівні потужності. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (наприклад, пироги з начинкою), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.

Перемішування

Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл. Перемішування особливо важливе під час підігрівання рідин.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Слідкуйте, щоб страва не перегрілася. Якщо у вас виникають сумніви, краще встановити менший час приготування. За необхідності час можна додати. Завжди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму. Рекомендується залишати страву після підігрівання на 2-4 хвилини.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 38 2011-04-19 6:08:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Повторне підігрівання рідин

Будьте особливо обережними під час підігрівання рідин. Щоб запобігти бурхливому закипанню та опікам, кладіть у напій ложку або скляну паличку. Помішуйте рідину під час і після підігрівання.
Залишайте страву принаймні на 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму.

Розігрівання дитячого харчування

Дитяче харчування

Будьте особливо обережні під час підігрівання дитячого харчування. Покладіть їжу в глибоку керамічну тарілку. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте та перевірте температуру. Рекомендована температура подавання становить 30-40 °C.

Дитяче молоко

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування із соскою на ній, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її, а також перед годуванням. Уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині.
Рекомендована температура молока: 37 °C.

Розморожування

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може знадобитися, коли до вас несподівано прийшли гості.
Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.
Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.
Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.
Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.
Якщо птиця почне нагріватись ззовні, натисніть кнопку **ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ** та дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.
Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м'ясу і птиці постояти.
Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту.
Див. таблицю на наступній сторінці.

Підказка.

Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.
Заморожені продукти слід розморожувати з використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 39 2011-04-19 6:08:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
Фарш з яловичини	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Покладіть м'ясо на керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
Стейки зі свинини	250 г	7-8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	12-14	15-60	Спочатку покладіть шматки курки шкірою донизу, а цілу курку грудинкою донизу на керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
Ціла курка	1200 г	28-32		
Риба				
Філе риби	200 г	6-7	10-25	Покладіть заморожену рибу посередині керамічної тарілки. Кладіть грубші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
Ціла риба	400 г	11-13		
Фрукти				
Ягоди	300 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласку круглу скляну посудину (великого діаметра).
Хліб				
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині керамічної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
Тости / канапки	250 г 500 г	4-4½ 7-9		

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 40 2011-04-19 6:08:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Поради щодо зручного та швидкого приготування

Топлення масла

Покладіть 50 г масла в малу глибоку скляну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою.
Нагрійте протягом 30-40 секунд з потужністю 900 Вт.

Топлення шоколаду

Покладіть 100 г шоколаду в малу глибоку скляну посудину.
Розігрівайте 3-5 хвилин, вибравши потужність 450 Вт.
Під час топлення помішайте один чи два рази.

Топлення кристалізованого меду

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрійте протягом 20-30 секунд з потужністю 300 Вт.

Топлення желатину

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.
Покладіть желатин у малу посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.
Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт.
Помішайте після того, як желатин розтопиться.

Приготування глазурі

Змішайте глазур швидкого приготування (приблизно 14 г) із 40 г цукру та 250 мл холодної води.
Готуйте глазур, не накриваючи, у посудині з термостійкого скла з використанням рівня потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою (приблизно 3½-4½ хвилини). Під час готування двічі помішайте.

Приготування джему

Покладіть 600 г фруктів (наприклад, різних ягід) у відповідного розміру посудину з термостійкого скла.
Додайте 300 г цукру для консервації і добре перемішайте.
Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт.
Помішуйте кілька разів під час готування страви.
Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються.
Покладіть банки кришками донизу на 5 хвилин.

Приготування пудингу

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідного розміру посудину з термостійкого скла з кришкою.
Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт.
Помішуйте кілька разів під час готування страви.

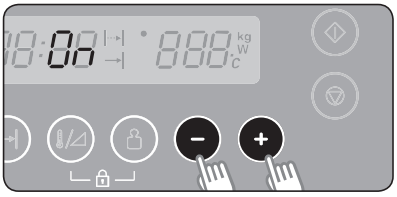
Підсмажування шматочків мигдалю

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.
Підсмажуйте 3½ - 4½ хвилини з використанням рівня потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.
Залиште страву на 2-3 хвилини в печі.

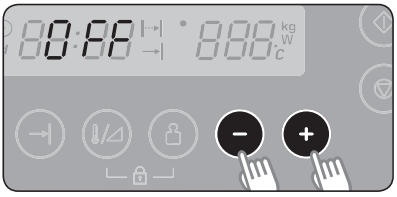
FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 41 2011-04-19 6:08:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

ВИМКНЕННЯ ВІДТВОРЕННЯ ЗВУКОВИХ СИГНАЛІВ

Піч подає звуковий сигнал після завершення приготування їжі. На дисплеї 4 рази блимає індикація завершення.



1 Щоб вимкнути подачу звукового сигналу, одночасно натисніть та утримуйте одну секунду кнопки **РЕГУЛЮВАННЯ** (−) (+).

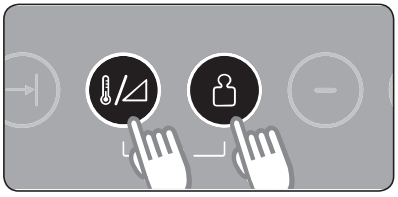


2 Щоб увімкнути подачу звукового сигналу, ще раз одночасно натисніть та утримуйте одну секунду кнопки **РЕГУЛЮВАННЯ** (−) (+).

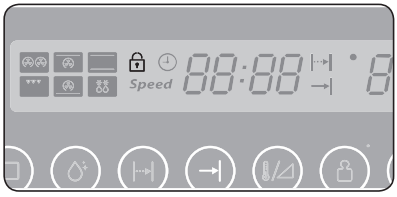
ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

Функція блокування від дітей дає змогу заблокувати панель керування печі для запобігання її ненавмисному використанню.

Блокування печі

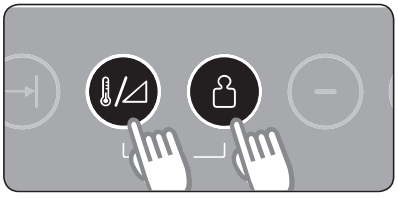


1 Одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопки **НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ** і **НАЛАШТУВАННЯ ВАГИ**.

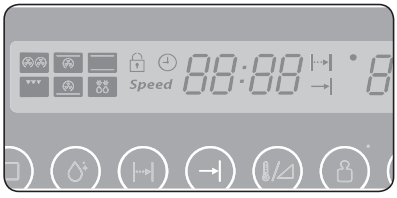


2 На дисплеї відобразиться символ, що позначає блокування всіх функцій.

Розблокування печі



1 Одночасно натисніть і утримуйте впродовж 3 секунд кнопки **НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ** і **НАЛАШТУВАННЯ ВАГИ**.



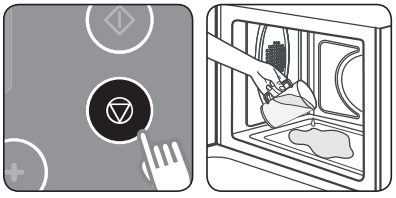
2 Символ, що позначає блокування всіх функцій, зникне з дисплея.

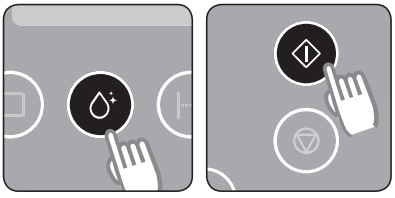
FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 42 2011-04-19 6:08:11
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Чищення і догляд

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

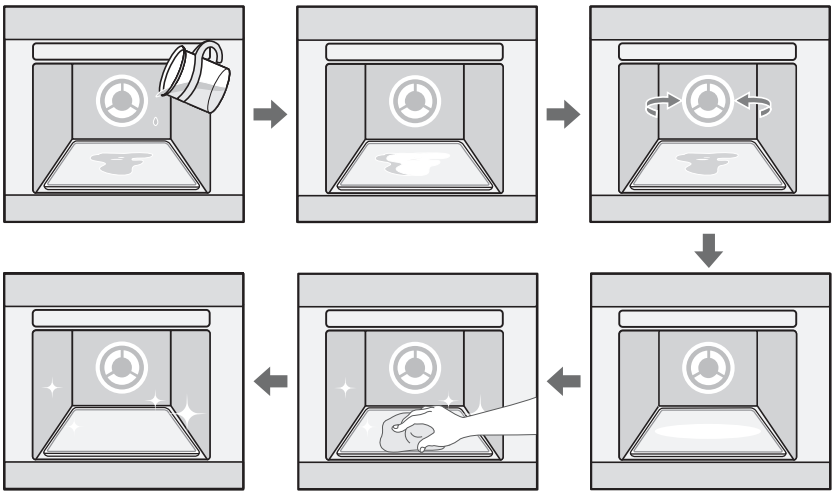
Функція очищення парою дає змогу продезінфікувати піч всього за 15 хвилин. Процес ПАРОВОГО ОЧИЩЕННЯ триває три з половиною хвилини, а час очікування для процесу становить одинадцять з половиною хвилин.





1 Натисніть кнопку **ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ**.
► На дно порожньої печі налийте близько 100 мл води.

2 Натисніть кнопку **ПАРОВОГО ОЧИЩЕННЯ**, а тоді натисніть кнопку **ПУСКУ**.
► Через 15 хвилини піч зупиниться автоматично. Витріть її сухою ганчіркою.



Важлива інформація

- Використовуйте цю функцію лише тоді, коли піч цілком охолоджена до кімнатної температури.
- НЕ використовуйте дистильовану воду.
- З міркувань безпеки НЕ використовуйте пристрої, що чистять водою чи парою під високим тиском.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 43 2011-04-19 6:08:11
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Піч слід регулярно очищати для запобігання налипанню жиру та часточок їжі на внутрішній та зовнішній поверхнях, дверцятах та дверних ущільнювачах.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб розм'якшити засохлі часточки їжі та усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на дно порожньої печі і нагрівайте 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Помийте піч усередині.

Важлива інформація

- Будьте особливо обережними, щоб вода НЕ потрапила у вентиляційні отвори.
- НІКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини.
- ЗАВЖДИ слідкуйте, щоб ущільнювачі дверцят були чистими і на них не налипали часточки їжі, оскільки це може заважати належному закриванню дверцят.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 44 2011-04-19 6:08:11
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Усунення несправностей та коди помилок

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Ремонт має здійснюватися лише кваліфікованим спеціалістом.

Якщо піч потребує техогляду, від'єднайте її від електромережі і зверніться у найближчий сервісний центр Samsung.

Телефонуючи, будьте готові надати такі відомості:

- номер моделі та серійний номер (вказується на задній панелі печі);
- гарантійні умови;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Якщо піч потрібно на час невикористання сховати, поставте її у чистому сухому місці, оскільки пилюка або волога можуть спричинити пошкодження.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 45 2011-04-19 6:08:11
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі виникнення неполадок спробуйте скористатися порадами, зазначеними нижче. Це зекономить ваш час та усуне потребу звернення у сервісний центр.

Їжа залишається сирою.

- Перевірте, чи правильно встановлено час готування і чи натиснуто кнопку пуску.
- Щільно закрийте дверцята.
- Перевірте, чи не сталося короткого замикання і чи не спрацював автоматичний вимикач.

Їжа не готова або переварена.

- Перевірте, чи встановлено відповідний час приготування.
- Перевірте, чи встановлено відповідний рівень потужності.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи використовується відповідний посуд без металевих обідків.
- Перевірте, чи в камері печі випадково не залишилась виделка чи інший металевий виріб.
- У разі використання алюмінієвої фольги перевірте, чи вона не розміщена надто близько до стінок камери печі.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймача чи телевізора.
  Щоб зменшити перешкоди, встановлюйте піч подалі від телевізора, радіоприймача чи антен.

Електричні перешкоди спричиняють збій індикації на ДИСПЛЕЇ.

- Від'єднайте кабель живлення від мережі та під'єднайте знову. Ще раз встановіть час.

Всередині печі утворюється конденсат.

- Це звичне явище. Просто протріть камеру після готування.

Вентилятор продовжує працювати після вимкнення печі.

- Це звичне явище. Охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати ще три хвилини після того, як піч було вимкнено.

Відчутно повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.

- Це звичне явище.

Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.

- Це звичне явище.

Вздовж периметра дверцят або з вентиляційних отворів виходить пара.

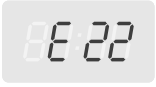
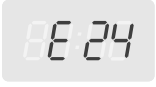
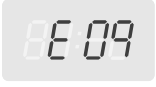
- Це звичне явище.

Під час роботи печі, особливо в режимі розмороження, чутно клацання.

- Це звичне явище.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 46 2011-04-19 6:08:12
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

КОД ПОМИЛКИ

Код помилки	Загальні функції
	СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРИ ВИЯВИВ ЗАВИСОКЕ ТЕМПЕРАТУРНЕ ЗНАЧЕННЯ Виникає, якщо під час роботи/скасування роботи печі температурний сенсор зафіксував значення вище 250 °C.
	**СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРИ ВИЯВИВ ЗАНИЗЬКЕ ТЕМПЕРАТУРНЕ ЗНАЧЕННЯ** Виникає, якщо під час роботи/скасування роботи печі температурний сенсор зафіксував значення нижче 5 °C.
	**ПІД ЧАС РОБОТИ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ЗАФІКСОВАНО ТЕМПЕРАТУРУ БІЛЬШЕ 210 °C** Виникає, якщо під час роботи мікрохвильової печі температура перевищує 210 °C (загроза ПОЖЕЖІ).
	**ПЕРЕМИКАЧ ЗАСЛІНКИ** Виникає, якщо протягом 2 хвилин не спостерігається відкривання або закривання ЗАСЛІНКИ.

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 47 2011-04-19 6:08:12
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

Технічні характеристики

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія Samsung постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Згідно із загальною нормою 2/1984 (III,10) ВКМ-IpM. ми, як розповсюджувачі, стверджуємо, що печі FQ215 виробництва компанії Samsung відповідають вказаним нижче технічним параметрам.

Модель	**FQ215**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання енергії Максимальна потужність Мікрохвилі Верхній гриль Нижній нагрівальний елемент Подвійна конвекція	 3150 Вт 1650 Вт 2800 Вт 1000 Вт 3000 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/900 Вт (IEC - 705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(20)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Розміри внутрішньої камери	 596 x 460 x 520 мм 429 x 229 x 430 мм
Об'єм	42 літри
Вага Нетто Брутто	 близько 37 кг близько 46 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 48 2011-04-19 6:08:12
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

примітка

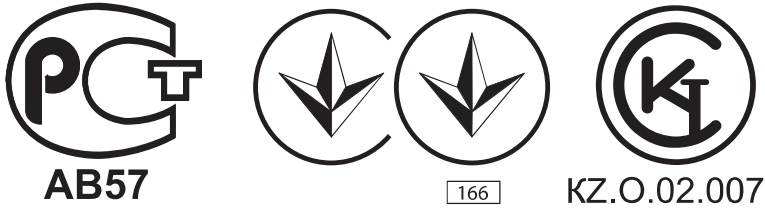
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

примітка

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721

примітка

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721



Зроблено в Тайланді.
Адреса фабрики:
THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код №: DE68-03869C

FQ215G002_BWT_DE68-03869C_UKR.indb 52 2011-04-19 6:08:12
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627101841
409961309144721